

Almejas, calçots, alcachofas y trompetas de la muerte

Ingredientes

- 5 o 6 almejas de Carril
- 4 calçots (cebolletas tiernas)
- 1 tomate maduro
- 1 alcachofa
- 50 gr. de trompetas de la muerte
- ½ copita de vino blanco
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

El chef del restaurante [Casa Aliaga](#), **Toni Aliaga**, comparte con Gastronosfera la **receta de almejas de Carril, calçots, alcachofas y trompetas de la muerte**. Una propuesta original y deliciosa de preparar un clásico como son las almejas.

Preparación:

- Escalibamos los calçots a la brasa y cuando estén en su punto los pelamos, cortamos a rodajitas y reservamos.
- Introducimos los tomates maduros en agua hirviendo durante 5 a 8 segundos, los sacamos y los refrescamos inmediatamente en hielo. De este modo podemos pelarlos fácilmente. Una vez pelados, sacamos las pepitas y cortamos la pulpa en juliano. Reservamos.
- Limpiamos la alcachofa y la cortamos en seis trozos.

- Pelamos y laminamos el ajo.
- Limpiamos las trompetas de la muerte de modo que queden enteras.
- En una sartén rehogamos las alcachofas con aceite, cuando estén casi al punto, añadimos el tomate a juliana, las trompetas y el ajo, dejamos unos minutos y añadimos los calçots, dejamos un minuto más y añadimos las almejas y el vino blanco.

Flambeamos y en cuanto se abran las almejas el plato está listo para servir.